

我的葡萄酒生活提案



[我的葡萄酒生活提案 下载链接1](#)

著者:歐菲莉·奈曼

出版者:三采

出版时间:2014-9-26

装帧:平装

isbn:9789863422150

Amazon.fr飲食類第一名，占據大小書店暢銷榜冠軍

法國年輕人人手一本的葡萄酒書！

為什麼如此受歡迎？因為……

……讀完第一章，辦一場得體的葡萄酒派對（看場合選酒、看酒選酒杯，還知道酒食怎麼搭最對味）

……讀完第二章，練就品酒基本功（不再只嚐出澀味和甜味，還能聞出八種以上香氣）

……讀完第三章，隨口就能娓娓道出葡萄酒經（遇上資深同好也可以侃侃而談、不會怯場）

……讀完第四章……

2013年秋天，葡萄園結實累累的採收季節，法國書店暢銷榜上出現了一本葡萄酒書。

它和書架上那些像字典的專業酒書長得不一樣，沒有密密麻麻的字，反而多了許多彩色插圖。

此書不僅在法國的品酒圈成為話題，更受到一般大眾的熱烈歡迎，

因為從來沒有人用這種方法來介紹葡萄酒。

我們都以為法國人天生就懂得喝葡萄酒，拿起酒杯就能說出一串葡萄酒經，

但事實上他們也要看書學習，而他們也覺得厚厚的專業書籍難度很高。

作者在接受訪問時就說道：「我的朋友告訴我，他真的很喜歡喝葡萄酒，可是他真的一點也不懂葡萄酒。」

於是她決定寫一本簡單、有趣、所有人都能輕鬆上手的葡萄酒書，來解決大多數人的困擾。

書中將專業知識分成五種「劇情」，讓初學者一下子就能找到自己最感興趣、最想學習的部分，

並且善用「圖像式思考」，例如把葡萄酒的各種香氣化成一個個小圖示，更好理解也更好記憶。

作者歐菲莉認為，品嚐葡萄酒應該是件輕鬆愉快的事，別把它想得很可怕或高不可攀。

看了這本書之後，下一次的家庭聚會或好友小聚，就帶瓶自己喜歡的酒和大家一起分享吧！

【如果你常常有下列疑問，趕緊翻開這本書】

- 喝葡萄酒，用哪一種酒杯有差嗎？
- 所有的酒都需要醒酒嗎？那醒酒又要醒多久呢？
- 葡萄酒一定要喝冰的嗎？而且越冰越好？
- 紅酒只能配牛排，白酒只能配海鮮？如何找出對味的酒食搭配？
- 新手也能學品酒嗎？品酒是不是就是聞葡萄酒的氣味？
- 葡萄酒的顏色是從哪裡來的？為什麼同樣是白酒卻有的深、有的淺？
- 什麼是軟木塞味？葡萄酒臭臭的就是壞掉了嗎？
- 有的人喝酒之前會轉轉酒杯，他們在做什麼？
- 酒標上密密麻麻的，到底都在寫些什麼？

- 上餐廳要怎麼點酒？我可以相信侍酒師嗎？
- 什麼是陳年，什麼窖藏？葡萄酒放越久越好喝嗎？
- 波爾多和加州的紅酒哪個比較好喝？名氣越大、越貴的葡萄酒就越好喝嗎？
- 什麼是夏多內，蘇維濃又是哪位，為什麼喝葡萄酒的人常常提起這些名字？
- 冰酒和香檳是怎麼釀出來的？為什麼它們都這麼貴？

【葡萄酒生活提案】

提案1. 來開葡萄酒派對：什麼酒要搭配什麼食物才好？

食物與酒的關係就像婚姻：成功了，兩者就會迸發出更美妙的味道；失敗了，兩者就會衝突、爭吵，最後失去彼此原本的優點。但要怎麼知道到底適不適合呢？最好的方法就是多多嚐試！如果毫無頭緒，也有下列幾種方法可以參考：

▲顏色搭配法

讓顏色相近的酒和食物一起搭配，例如白酒配禽肉或海鮮、紅酒配紅肉或是深色醬汁燉菜、粉紅酒可以配燒烤香腸或煎鮭魚……

▲風土搭配法

若主菜是地方特色菜餚，可優先選擇與這道菜發源地同一區出產的葡萄酒。

▲融合搭配法

口感強烈的葡萄酒搭味道濃郁的菜餚，口感清淡的酒配口感細緻的菜色。如果使用葡萄酒入菜，也可留一點來佐餐。

▲對比搭配法

目的在於製造驚喜、發現新的味道，例如香檳配乳酪，或甜酒搭泰式料理……

提案2. 新手學品酒：品酒第一步，看顏色

▲從色澤看出葡萄酒的年紀

紅酒在陳年的過程中顏色會逐漸變淺，形成酒渣沉澱於酒瓶底部。白酒在陳年的過程中顏色會加深，若是將紅、白酒陳放超過一個世紀，其色澤是很容易讓人混淆的。

▲從色澤看出葡萄酒的產地

炎熱地區出產的葡萄酒色澤比寒冷地區的葡萄酒來得深又濃，因為葡萄的皮會增厚以對抗酷熱天氣，釀出來的酒色也較深。

▲從色澤看出葡萄酒的「口感」

不論是白酒或紅酒，一般來說，顏色越淡的口感越清爽，顏色越深的口感越濃郁（或是越甜）；粉紅酒的顏色則是由釀酒師調配的，代表現下最流行的顏色。

提案3. 建立自家小酒窖：哪裡可以買到物超所值的酒？

▲住家附近的超市

超市裡的葡萄酒都是在室溫下被直立陳列，保存環境並不理想。盡可能挑密閉性較佳的金屬旋轉瓶蓋葡萄酒，或是大廠牌的葡萄酒，品質比較穩定。

▲大賣場

大賣場可以找到各種價位的葡萄酒，而且比其他商店賣得更便宜，只可惜現場沒有可以諮詢的對象。你可以選掛有吊牌或環圈的酒，代表是專業人士精選出來的，至少保證了這些酒的品質沒問題。

▲葡萄酒專賣店

這是最適合葡萄酒愛好者採購的地方。好的專賣店一定擁有豐富的知識和無比熱忱，更重要的是，不會說服你購買超出你預算的酒。他們一定會賣些好喝的薄酒萊、蜜思卡德和麗絲玲，絕不會因為這些酒的名聲不夠響亮而嫌棄它們。

▲線上賣酒網站

線上購物最令人擔心的就是商品資訊不足而且無法諮詢。此外，若沒有說明儲存環境，就絕對不要跟對方購買陳年老酒。劃掉原價再放大「特惠價」是網路常用的行銷手法，但這真的是最優惠的價格嗎？老話一句：貨比三家不吃虧！

★翻開書，更多實用的葡萄酒提案等你來「身體力行」！

內行人舉杯推薦（順序按筆畫排列）

葡萄酒專業作家 林裕森：

「一本極理想的葡萄酒入門書，尋求多年，總算出現。」

la marche 圓頂市集創辦人，葡萄酒國際認證教師、評審及作者 陳上智 Patrick：

「葡萄酒愛好者之間的對話與舉止常讓一般只想喝口酒開心一下的人心裡作難，因為他們真的不想也不必知道某些艱澀的知識，他們只是期待酒喝起來不錯，大家吃喝得開心，而這本書即是為此設計，淺顯多彩的圖文易消化好吸收，方便你現學現賣，回歸實用與享樂的葡萄酒本質。」

台灣侍酒師協會理事長 楊子葆：

「這是新世代葡萄酒書：作者以具象圖像、犀利直白、融入生活，一點兒也不矯揉造作的呈現，傳承數千年積累的葡萄酒文化遺產。」

愛酒人微醺推薦（順序按筆畫排列）

料理研究家 美味人妻KT：

「這是一本擁有迷人法國風味的有趣葡萄酒書，展現葡萄酒平易近人又生活化的一面，是熱愛美酒佳餚的你，不能錯過的生活美學書。」

超人氣美女部落客 米粒Q (MillyQ)

時尚部落客 安朵

作者介紹:

作者簡介

歐菲莉・奈曼 Ophélie Neiman

自由記者，部落客，法國品酒界新星，因為一篇「如何優雅地吐酒」的文章一炮而紅，吸引了23萬瀏覽人次，也因此被網友暱稱為「咕嚕咕嚕小姐」。她的魅力不在如何品評名酒，而是以幽默、平易近人的文字，讓大家能輕鬆認識葡萄酒，尤其受到年輕人歡迎。目前在法國《世界報》網站上設有個人部落格

www.lemonde.fr/ophelie_neiman。

(註：吐酒是品酒時常做的事，既可藉此感受葡萄酒的餘韻，又可避免試太多酒結果喝醉了。)

繪者簡介

亞尼斯・瓦盧西克斯 Yannis Varoutsikos

法國新生代插畫家及平面設計師，畫風自由多元，受到年輕人喜愛。

譯者簡介

葉姿伶

中央大學法文系畢業，前往法國第戎高等商校「葡萄酒與烈酒國際貿易碩士班」進修，取得WSET葡萄酒三級證書。

聶汎勳

於法國巴黎藍帶廚藝學校取得法國料理證書及葡萄酒證書，獲得多項侍酒師大賽冠亞軍，曾任台灣侍酒師協會 (TSA) 理事及技術講師，著有《聶的嗜酒美學》一書。

陳定鑫

畢業於法國伯恩農業學校侍酒師科系 (CFPPA BP SOMMELIER)，為台灣第一位取得法國國家級專業侍酒師證照 (Brevet Professionnel Sommelier)，現任北投「三二行館」侍酒師，並於各大專院校餐飲管理系擔任葡萄酒講師。

張彩純

畢業於法國伯根地大學葡萄酒學院及法國伯恩農業學校侍酒師課系 (CFPPA BP SOMMELIER)。

廖子萱

畢業於法國勒芒大學國際事務研究所。

目錄: 第一章：茉莉葉辦派對
- 派對前的準備工作

- 在派對上
 - 派對結束後
- 第二章：帕柯姆學品酒
- 葡萄酒的色澤
 - 葡萄酒的香氣
 - 葡萄酒在口中的味道
 - 尋找夢想中的葡萄酒
- 第三章：艾多種葡萄
- 從品種到果實
 - 白色葡萄品種
 - 紅色葡萄品種
 - 葡萄樹的生命週期
 - 葡萄採收的時刻
 - 葡萄酒的釀造
 - 葡萄酒的熟成
- 第四章：柯哈莉參觀酒莊
- 風土條件
 - 法國葡萄酒
 - 歐洲葡萄酒
 - 世界葡萄酒
- 第五章：保羅買葡萄酒
- 上餐廳點酒
 - 讀懂酒標
 - 買瓶葡萄酒
 - 建立自己的酒窖
 - 葡萄酒的儲存條件
- 附錄：我的葡萄酒小抄
- • • • • ([收起](#))

[我的葡萄酒生活提案](#) [下载链接1](#)

标签

葡萄酒

美食

飲食

法國

生活方式

饮食

法国

2017

评论

这套策划不错（还读过本咖啡的） 对葡萄酒无感...

实用的基本的葡萄酒知识，多谈及法国产区，算是一本深入浅出的书，其中部分名词如果想了解更多需要进一步学习，如果本来就行内人则完全没问题。推荐读的平易近人的
一本入门书。

这套策划不错（还读过本咖啡的） 对葡萄酒无感... @2017-12-02 20:09:52

简单风趣易读，但法国以外的介绍的好少

这是近年来读过最有可读性的红酒娱乐读本，把红酒的学习写得、画得深入浅出，基本一个红酒爱好者需要了解的都有涉及到了，内容非常的充实。书本的纸质非常好，而且画面画得很美。全本书主要讲法国红酒，由于实在记不住法文了，读到后面关于法国酒庄的内容也是有点吃力。要是葡萄品种只用英文不用中文会更好。

既然说是提案，那就是一个计划的开始，还有个我的，那就是对外宣布，我准备认真喝
葡萄酒了，你需要边喝边看书，不要停下来，才能有提案之后的执行，以及执行再之后
的成功案例

系统的讲了葡萄酒的各种知识，漫画的方式虽然萌萌嗒，不过现实中多少有点难以对应
实际的色彩、质地等

入门级别，并不是娓娓道来，算是实操经验分享吧

是我從臺灣買的47本書之一

[我的葡萄酒生活提案 下载链接1](#)

书评

葡萄酒跟人生一樣，總有你意想不到的過往和故事，每一瓶紅酒白酒都有著自己獨特的味道。在未開瓶之前我們揣磨它的味道、氣味和性情，人心如是，你看到的未必是你所想的，你所預測的未必如你心中所願。而這本葡萄酒生活提案，站在小白的角度，利用漫畫的形式為初步入門的你講解...

[我的葡萄酒生活提案 下载链接1](#)